m^2

SUPLEMENTO DE ESTILO Y DECORACION DE PAGINA/12
AÑO 4. Nº 181. SABADO 20 DE JULIO DE 2002.

fuegos

la cocina, de lo tradicional a la robótica



UN PROYECTO ORIGINAL DE VIVIENDA UNIFAMILIAR EN BECCAR, QUE RECIBIO EL PRIMER PREMIO DE CAPBA 2001.

La casa en detalle

Radiografía de un joven estudio de arquitectura: Le Monnier/Preiti/Zanada.

POR MATÍAS GIGLI

En el Bajo Belgrano, una construcción casi hermética sirve de refugio para albergar el estudio de los arquitectos Cristián Le Monnier, Paula Preiti y Francisco Zanada. Desde fines de la etapa de la facultad, hace menos de diez años, estos arquitectos han podido llevar adelante la difícil tarea de trabajar en equipo y producir buena arquitectura.

La conversación gira en torno a sus proyectos: casas, desarrollos urbanísticos, industrias. A través de imágenes y con gran entusiasmo, surgen los trabajos ya materializados. Las viviendas suburbanas ocupan un lugar especial: sin duda, la casa es el más obvio, difícil y el que más compromisos requiere. Describir el largo proceso del trabajo, hasta el fin de la encomienda es complicado. ¿Quién define el programa? ¿Cómo trabajan la etapa de proyecto? ¿Hasta dónde llegan con la dirección de obra y la terminación de una casa?

Es ahí donde el trabajo en equipo entre el cliente y los arquitectos aseguran llegar a un proyecto bien estudiado. El mantenerse en un presupuesto fijado previamente requiere del difícil arte del equilibrio.

Para afrontar esta difícil y variada tarea de proyectistas y administradores se requiere de por lo menos tres componentes básicos por parte de los arquitectos: entusiasmo, perseverancia y más perseverancia; por parte del comitente: entusiasmo, confianza y más confianza. Es posible que ése sea el secreto del buen resultado de este estudio.

Lograr que se establezca esa extraña química, producto de la transferencia entre los profesionales y el comitente, es el primer paso para que una obra comience a gestarse. Sin una valoración mutua, ninguna decisión es sustentable.

Con una arquitectura desarrollada en base a necesidades funcionales claras, las casas que han proyectado en estos años muestran una marcada intención de no dejar nada en manos del azar y la decoración. Logran convivir en sus proyectos ideas arquitectónicas con esos lógicos deseos de los usuarios por tener una casa vivible.

Los proyectos están dotados de una fresca diversidad. Volúmenes de variados tamaños conviven con largos muros. Una firme necesidad por definir hasta el más mínimo detalle les da el encanto a los espacios proyectados. Los materiales que utilizan están firmemente valorados, el hormigón con sus cambiantes texturas convive con maderas, aceros y cristales. Así y todo, el lenguaje es claramente moderno. No hay lugar para soluciones eclécticas ni apliques ornamentales.

La relación con los exteriores es el gran tema: hacia dónde abrirse, por dónde mirar, cómo una casa debe compactarse para no perder exteriores. Las preguntas emergen rápidamente, y son ellos mismos los encargados de contestarlas. Ese es el camino y el esfuerzo es fructífero: una arquitectura tan dinámica como la reflexión misma. ■



UNA AMPLIACION DE VIVIENDA EXISTENTE, VOLCADA AL EXTERIOR, CON FORMAS SIMPLES Y ROTUNDAS.



Junto

Desde la kitchinette a la cocina robótica, el design del lugar m

POR LUJÁN CAMBARIERE

La cocina es mucho más que un área de servicio, en ella se cuecen muchas más cosas que las que están en las hornallas. Un importante número de personas, que de forma más o menos amateur se introducen gustosos en ella, han propiciado varios cambios en su diseño. Punto neurálgico de muchas viviendas, las cocinas se abren e integran así al resto de la casa (family, living o hasta en algunos casos a los dormitorios). Imitan estilos como el minimalismo. Y profesionalizan sus herramientas, en este caso los electrodomésticos —sobre todo las cocinas, heladeras y anafes— para que cumplan múltiples funciones en pos de copiar en parte a las gastronómicas o industriales. Variables todas analizadas minuciosamente por el matrimonio formado por los arquitectos Luis y Laura Bebchick, especializados desde hace años en el área cocinas desde su firma Euroconcepts, representante de las marcas Siematic, Sub-Cero, Gaggenau y Viking y ahora con producción local que imitan los estándares de calidad internacionales.

A la hora de proyectarlas

Existen reglas básicas para optimizar el espacio aplicables a todos los presupuestos. "La premisa básica –explica Luis–, es respetar el famoso triángulo que se tiene que formar entre el área de lavado, la de cocción

LA ISLA PERMITE EVITAR ERRORES DE PLANTEO TIPICOS, COMO EL DE PONER LA PILETA BAJO LA VENTANA, QUE MAS DE UNA VEZ NO SE PUEDE ABRIR PORQUE CHOCA CON LA GRIFERIA, O UBICAR LA COCINA CERCA DE LAS APERTURAS, CON LO QUE EL VIENTO APAGA LAS HORNALLAS. TAMBIEN HAY QUE DEJAR DE PONER LAS BODEGAS SOBRE LAS HELADERAS, PORQUE SU CALOR ARRUINA LOS VINOS.



UN PROYECTO ORIGINAL DE VIVIENDA UNIFAMILIAR EN BECCAR, QUE RECIBIO EL PRIMER PREMIO DE CAPBA 2001.

La casa en detalle

Radiografía de un joven estudio de arquitectura: Le Monnier/Preiti/Zanada.

POR MATÍAS GIGLI

En el Bajo Belgrano, una construcción casi hermética sirve de refugio para albergar el estudio de los arquitectos Cristián Le Monnier, Paula Preiti y Francisco Zanada. Desde fines de la etapa de la facultad, hace menos de diez años, estos arquitectos han podido llevar adelante la difícil tarea de trabajar en equipo y producir buena arquitectura.

La conversación gira en torno a sus proyectos: casas, desarrollos urbanísticos, industrias. A través de imágenes y con gran entusiasmo, surgen los trabajos ya materializados. Las viviendas suburbanas ocupan un lugar especial: sin duda, la casa es el más obvio, difícil y el que más compromisos requiere. Describir el largo proceso del trabajo, hasta el fin de la encomienda es complicado. ¿Quién define el programa? ¿Cómo trabajan la etapa de proyecto? ¿Hasta dónde llegan con la dirección de obra y la terminación de una casa?

Es ahí donde el trabajo en equipo entre el cliente y los arquitectos aseguran llegar a un proyecto bien estudiado. El mantenerse en un presupuesto fijado previamente requiere del difícil arte del equilibrio.

Para afrontar esta difícil y variada tarea de proyectistas y administradores se requiere de por lo menos tres componentes básicos por parte de los arquitectos: entusiasmo, perseverancia y más perseverancia; por parte del comitente: entusiasmo, confianza y más confianza. Es posible que ése sea el secreto del buen resultado de este estudio.

Lograr que se establezca esa extraña química, producto de la transferencia entre los profesionales y el comitente, es el primer paso para que una obra comience a gestarse. Sin una valoración mutua, ninguna decisión es sustentable.

Con una arquitectura desarrollada en base a necesidades funcionales claras, las casas que han proyectado en estos años muestran una marcada intención de no dejar nada en manos del azar y la decoración. Logran convivir en sus proyectos ideas arquitectónicas con esos lógicos deseos de los usuarios por tener una casa vivible.

Los proyectos están dotados de una fresca diversidad. Volúmenes de variados tamaños conviven con largos muros. Una firme necesidad por definir hasta el más mínimo detalle les da el encanto a los espacios proyectados. Los materiales que utilizan están firmemente valorados, el hormigón con sus cambiantes texturas convive con maderas, aceros y cristales. Así y todo, el lenguaje es claramente moderno. No hay lugar para soluciones eclécticas ni apliques ornamentales.

La relación con los exteriores es el gran tema: hacia dónde abrirse, por dónde mirar, cómo una casa debe compactarse para no perder exteriores. Las preguntas emergen rápidamente, y son ellos mismos los encargados de contestarlas. Ese es el camino y el esfuerzo es fructífero: una arquitectura tan dinámica como la reflexión misma. ■



UNA AMPLIACION DE VIVIENDA EXISTENTE, VOLCADA AL EXTERIOR, CON FORMAS SIMPLES Y ROTUNDAS.



HIPERDISEÑADAS, CASI ABSTRACTAS, CON APARATOS SIMILARES A LOS DE LA GASTRONOMIA PROFESIONAL, CON SISTEMAS DE RIELES Y DE DEPOSITO ESTRICTAMENTE PLANEADOS, LAS COCINAS RESPETAN SIN EMBARGO EL VIEJO TRIANGULO FUNCIONAL DE COCINA, SALA FAMILIAR Y DE LAVADO.



FOTOS CORTESIA SIEMATIC

Junto al fuego

Desde la kitchinette a la cocina robótica, el design del lugar más tradicional de la casa.

POR LUJÁN CAMBARIERE

La cocina es mucho más que un área de servicio, en ella se cuecen muchas más cosas que las que están en las hornallas. Un importante número de personas, que de forma más o menos amateur se introducen gustosos en ella, han propiciado varios cambios en su diseño. Punto neurálgico de muchas viviendas, las cocinas se abren e integran así al resto de la casa (family, living o hasta en algunos casos a los dormitorios). Imitan estilos como el minimalismo. Y profesionalizan sus herramientas, en este caso los electrodomésticos —sobre todo las cocinas, heladeras y anafes— para que cumplan múltiples funciones en pos de copiar en parte a las gastronómicas o industriales. Variables todas analizadas minuciosamente por el matrimonio formado por los arquitectos Luis y Laura Bebchick, especializados desde hace años en el área cocinas desde su firma Euroconcepts, representante de las marcas Siematic, Sub-Cero, Gaggenau y Viking y ahora con producción local que imitan los estándares de calidad internacionales.

A la hora de proyectarlas

Existen reglas básicas para optimizar el espacio aplicables a todos los presupuestos. "La premisa básica –explica Luis–, es respetar el famoso triángulo que se tiene que formar entre el área de lavado, la de cocción y la de refrigeración. Idealmente, no tiene que haber interferencias entre el pasaje que hay entre un punto y el otro. Hay que tratar de promover ese orden, ya que si hay interferencias en el recorrido, el trabajo en la cocina se vuelve tortuoso." Así, pegado a esos puntos, se irán alineando los electrodomésticos que acompañan dichas tareas.

¿Otros errores de proyección bien autóctonos? "Uno básico y terrible es el de colocar la bodega arriba de la heladera. Así los vinos se calientan con el motor y el calor de la heladera. El interrogante es: ¿cómo puede ser que los argentinos que amamos tanto el vino no sepamos que ubicándolos así se pican y arruinan"?", se pregunta. Otro error típico, que según él parte del desconocimiento del uso de la función lavar es la colocación del lavavajilla lejos de la pileta. "El lavavajilla tiene que ser una unidad indivisible de la pileta, porque, si pone lejos, cuando se enjuagan los platos, se va ensuciando todo al paso", destaca Luis. En síntesis, no perjudicar la funcionalidad en pos de cierta simetría.

Aunque parece que esto no es todo. Otro de los grandes prejuicios de la cocina, puntualizan, es que el arquitecto empieza diseñando la cocina poniendo la pileta en el centro de la ventana. Provocando, en muchos casos, que las ventanas no puedan abrirse por la interferencia de la grifería. "Otro caso que encontrás, sobre todo en los edificios de departamentos de Buenos Aires –puntualiza Laura–, es que, al no contar con extractores, ponen la cocina debajo de la ventana y cuando ésta se abre se vuela el fuego con el viento." Por último, otro de los grandes mitos, esta vez en cuanto a los materiales, es el miedo al uso de la madera en cocina. "La gente es reacia al uso de la madera, entonces prefieren poner laminados plásticos o fórmica, cuando hay procesos que los vuelven totalmente compatibles al uso en la cocina", suma Luis.

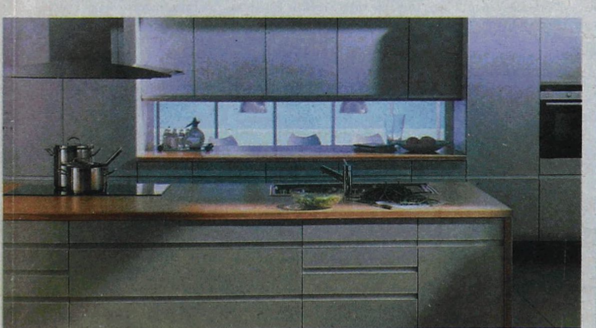
Es tendencia

El minimalismo con sus límites. Las líneas más puras. La síntesis que acompaña a la nueva tecnología. Las resoluciones que permiten definir funciones de cocción y refrigeración y áreas de guardado con mucha sectorización a través de cajones con divisiones marcadas para los distintos utensilios de trabajo –rollos de papel o aluminio, palo de amasar, cuchillos, entre otros–. La nueva generación de electrodomésticos que pasa por heladeras que miden hasta 1,30 m de alto con freezer incorporado, los Wine Coolers (bodegas refrigerantes de vino), anafes de más de cuatro hornallas para el wok, vaporiera o freidora o el horno de vapor que mantienen todas las vitaminas de los alimentos.

"Otra tendencia –señala Laura– es que la cocina ha avanzado sobre otras áreas de la casa. Por ejemplo con los cajones refrigerantes bajo mesada que puede ir a un playroom o dormitorio embutidos en una cómoda o placard." En materiales, los laminados plásticos, las lacas texturadas y la madera, además de una vuelta al aluminio y el acero para frentes, herrajes y superficies. Una paleta que incorpora el amarillo tipo choclo, el rojo y el azul noche casi negro. La iluminación basada en tiras continuas de aluminio con tomas e interruptores incorporados a la misma pieza y las mesadas que de nuevo vuelven a engrosarse (de 10 a 12 cm de espesor aproximadamente) en granito o acero inoxidable. ■

** Euroconcepts: Buenos Aires Design, local 14, 4806-0225/0298*

LA ISLA PERMITE EVITAR ERRORES DE PLANTEO TIPICOS, COMO EL DE PONER LA PILETA BAJO LA VENTANA, QUE MAS DE UNA VEZ NO SE PUEDE ABRIR PORQUE CHOCA CON LA GRIFERIA, O UBICAR LA COCINA CERCA DE LAS APERTURAS, CON LO QUE EL VIENTO APAGA LAS HORNALLAS. TAMBIEN HAY QUE DEJAR DE PONER LAS BODEGAS SOBRE LAS HELADERAS, PORQUE SU CALOR ARRUINA LOS VINOS.







HIPERDISEÑADAS, CASI ABSTRACTAS, CON APARATOS SIMILARES A LOS DE LA GASTRONOMIA PROFESIONAL, CON SISTEMAS DE RIELES Y DE DEPOSITO ESTRICTAMENTE PLANEADOS, LAS COCINAS RESPETAN SIN EMBARGO EL VIEJO TRIANGULO FUNCIONAL DE COCINA, SALA FAMILIAR Y DE LAVADO.



FOTOS CORTESIA SIEMATIC

al fuego

s tradicional de la casa.

de refrigeración. Idealmente, no e que haber interferencias entre asaje que hay entre un punto y tro. Hay que tratar de promover orden, ya que si hay interferen- en el recorrido, el trabajo en la na se vuelve tortuoso." Así, pe- o a esos puntos, se irán alinean- os electrodomésticos que acom- an dichas tareas.

Otros errores de proyección bien ctonos? "Uno básico y terrible de colocar la bodega arriba de eladera. Así los vinos se calien- con el motor y el calor de la he- ra. El interrogante es: ¿cómo de ser que los argentinos que mos tanto el vino no sepamos ubicándolos así se pican y arrui- ?", se pregunta. Otro error tí- pico, que según él parte del desconocimiento del uso de la función lavar es la colocación del lavavajilla lejos de la pileta. "El lavavajilla tiene que ser una unidad indivisible de la pileta, porque, si pone lejos, cuando se enjuagan los platos, se va ensuciando todo al paso", destaca Luis. En síntesis, no perjudicar la funcionalidad en pos de cierta simetría.

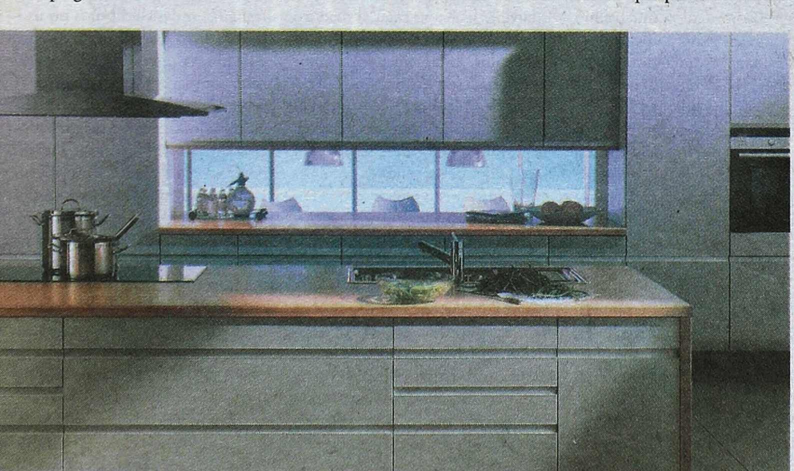
Aunque parece que esto no es todo. Otro de los grandes prejuicios de la cocina, puntualizan, es que el arquitecto empieza diseñando la cocina poniendo la pileta en el centro de la ventana. Provocando, en muchos casos, que las ventanas no puedan abrirse por la interferencia de la grifería. "Otro caso que encontrás, sobre todo en los edificios de departamentos de Buenos Aires –puntualiza Laura–, es que, al no contar con extractores, ponen la cocina debajo de la ventana y cuando ésta se abre se vuela el fuego con el viento." Por último, otro de los grandes mitos, esta vez en cuanto a los materiales, es el miedo al uso de la madera en cocina. "La gente es reacia al uso de la madera, entonces prefieren poner laminados plásticos o fórmica, cuando hay procesos que los vuelven totalmente compatibles al uso en la cocina", suma Luis.

Es tendencia

El minimalismo con sus límites. Las líneas más puras. La síntesis que acompaña a la nueva tecnología. Las resoluciones que permiten definir funciones de cocción y refrigeración y áreas de guardado con mucha sectorización a través de cajones con divisiones marcadas para los distintos utensilios de trabajo –rollos de papel o aluminio, palo de amasar, cuchillos, entre otros–. La nueva generación de electrodomésticos que pasa por heladeras que miden hasta 1,30 m de alto con freezer incorporado, los Wine Coolers (bodegas refrigerantes de vino), anafes de más de cuatro hornallas para el wok, vaporiera o freidora o el horno de vapor que mantienen todas las vitaminas de los alimentos.

"Otra tendencia –señala Laura– es que la cocina ha avanzado sobre otras áreas de la casa. Por ejemplo con los cajones refrigerantes bajo mesada que puede ir a un playroom o dormitorio embutidos en una cómoda o placard." En materiales, los laminados plásticos, las lacas texturadas y la madera, además de una vuelta al aluminio y el acero para frentes, herrajes y superficies. Una paleta que incorpora el amarillo tipo choclo, el rojo y el azul noche casi negro. La iluminación basada en tiras continuas de aluminio con tomas e interruptores incorporados a la misma pieza y las mesadas que de nuevo vuelven a engrosarse (de 10 a 12 cm de espesor aproximadamente) en granito o acero inoxidable. ■

** Euroconcepts: Buenos Aires Design, local 14, 4806-0225/0298*





CAL Y ARENA

Cursos en la SCA

La Sociedad Central de Arquitectos anunció el comienzo de tres cursos. Por un lado, se dictará el 23 julio la charla introductoria al curso práctico de dirección de obra del arquitecto Alberto Schugurensky. Las ocho sesiones están dedicadas en especial a arquitectos jóvenes o estudiantes superiores. El 13 de agosto se presentará en otra charla el curso "Enfrentar la crisis a través de la calidad total", de la arquitecta María Silvia Carrasco, dedicado a la cultura de la calidad y las herramientas de gestión comercial para imponerla. Finalmente, el 19 se presenta el curso de perfeccionamiento profesional para optimizar el rendimiento de pequeños y medianos estudios de arquitectura a cargo de Agustín García Puga, sobre herramientas de armado de proyectos de construcción, planes de trabajo, pensamiento de mercado, valuación de proyectos e interpretación de escenarios. Todos los cursos son arancelados. Informes en Montevideo 938.

Arte público

La escultora Claudia Aranovich comenzará en agosto su curso de Arte en los espacios públicos, dedicado a los parques de esculturas, el arte en las ciudades y las intervenciones artísticas en medios naturales o no convencionales. Las clases se dictan los martes en el Instituto de Arte de la Cárcova. Informes al 4361-2237.

Arquitectos de familia

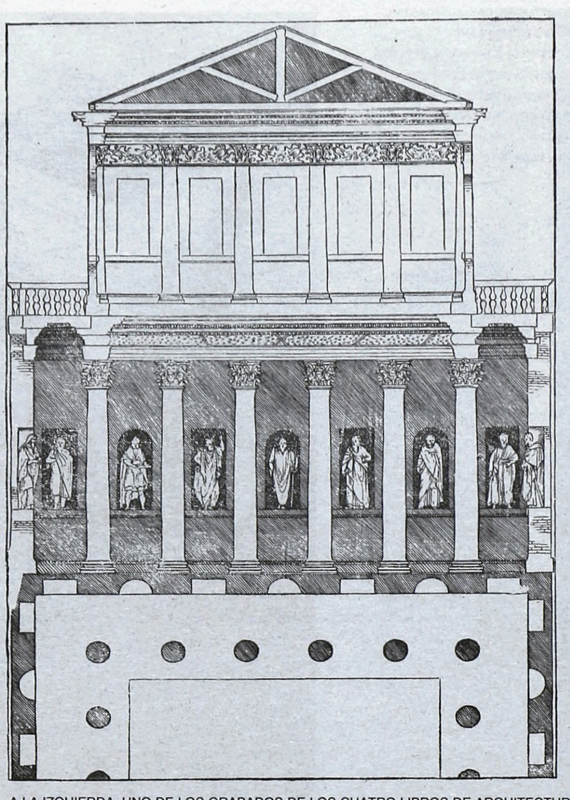
El Estudio Livingston anuncia el comienzo de su seminario-taller "Arquitectos de Familia", que sigue los lineamientos del libro de Rodolfo Livingston, *Arquitectos de la comunidad, el método*. El programa incluye desde el contacto con el cliente hasta el seguimiento de la obra, y los cursantes atenderán clientes reales, además de plantear temas teóricos. Informes en avenida Garay 431, 5 A, 4362-0586, www.estudiolivingston.com.ar. Las clases son los martes de 18.30 a 21.

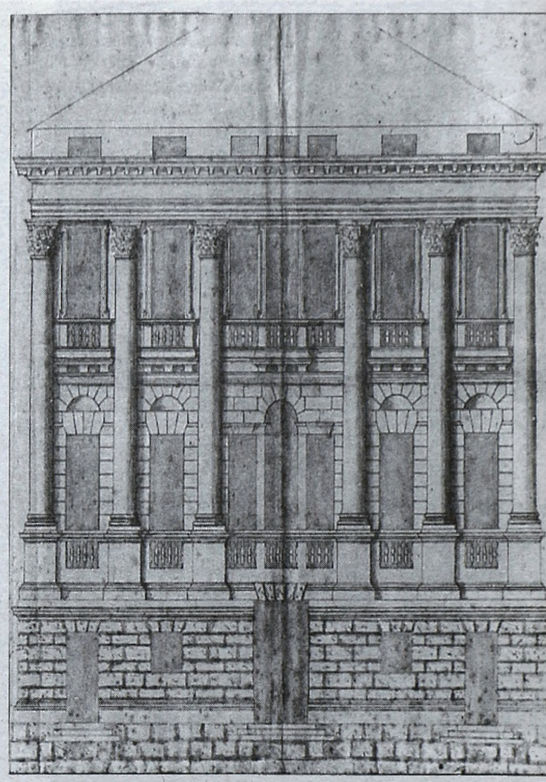
Concurso del cobre

El Instituto del Cobre prorrogó la inscripción a su concurso de diseño "El Espíritu del Cobre" hasta el 22 de julio. El cambio de fechas se debe a la gran cantidad de inscriptos en el certamen de diseño industrial, inmobiliario y de equipamientos, productos, objetos funcionales, accesorios, griferías y elementos de baños y cocinas que tengan al cobre como protagonista. La inscripción no tiene costo y puede realizarse en la dirección www.concobre.com. Informes al 4314-1159.

Día del Amigo

Hoy es el Día del Amigo, por lo que Quitapesares presenta una serie de ofertas especiales para regalar a los que queremos. Hay coloridos basureros por 10 pesos, almohadones desde 18, portafotos desde 4, pisapapeles desde 7, relojes a 15, tatetis de resina a 24 y libretas a 10, entre otros objetos de diseño. Jorge Newbery 3113, 4551-7815.





A LA IZQUIERDA, UNO DE LOS GRABADOS DE LOS CUATRO LIBROS DE ARQUITECTURA. A LA DERECHA, UNO DE LOS DIBUJOS DEL NUEVO TOMO QUE SE ACABA DE PUBLICAR Y PERMITE APRECIAR MUCHO MEJOR LOS DETALLES Y TEXTURAS ORIGINALES.

Descubrir a Palladio

Se acaba de editar en EE.UU. un libro que reúne por primera vez los dibujos originales de Andrea Palladio y que permite entender más exactamente la obra y las prioridades de uno de los arquitectos más influyentes en la historia.

POR SERGIO KIERNAN

Andrea Palladio lleva muerto algo más de cuatro siglos, pero su influencia sigue siendo apabullante y el lenguaje que impuso, aunque les pese a las vanguardias, continúa presente en todo rincón donde un pórtico se alce sobre columnas. Este italiano tiene un *mix*, diríamos hoy, imbatible: tiene el respeto de la crítica, es un ícono y un prócer, y sigue siendo popular. Su influencia directa va del Renacimiento a la era industrial; el planeta está lleno de edificios que no serían concebibles sin su obra y su pensamiento, que cristalizó en *I quatri libri dell'architettura*. Una reciente, cuidadísima, reedición que por primera vez reúne sus 330 dibujos sobrevivientes –es el arquitecto renacentista mejor documentado– permite una visión más profunda de su trabajo y, sobre todo, de su proceso creativo.

Es curiosa la influencia de Palladio, un arquitecto que tuvo una larga carrera en la pequeña ciudad de Vicenza, en el patio trasero de la República Veneciana. Excepto por un par de iglesias y algún palazzo, la obra palladiana se concentró en 30 villas desparramadas por el Véneto (de las que 17 sobreviven más o menos enteras), casas rurales de gran porte que combinaban el uso como palacetes y como granja, muchas veces en los mismos espacios. El medio con que influyó a medio mundo es su libro, escrito con un lenguaje claro y simple, con muchas ilustraciones insertadas que acompañan con exactitud el relato, y con la evidente muñeca de un constructor hijo de albañiles, excepcional en su época por no ser un escultor o un artista metido a arquitecto: su libro es un manual constructivo repleto de soluciones prácticas, que arranca por los cimientos. Esto lo destaca en un campo en el que ni remotamente fue el precursor (su *Libri* fue precedido por obras de Alberti, Filarete, Serlio y Vignola, entre otros).

El tomo de Palladio fue usado y vuelto a usar como fuente de inspiración y de técnica. El primer "libro" contiene las bases de la arquitectura, las técnicas básicas y los cinco órdenes del vocabulario clásico. Los dos siguientes documentan su propio trabajo y el cuarto describe templos de la Antigüedad. Este último punto es especialmente importante: Palladio dedicó muchísimo tiempo a reconstruir edificios de la época romana, estudiando sus proporciones y soluciones. El cuarto "libro" es un compendio del lenguaje arquitectónico clásico original.

De lejos, lo que más influyó en sus lectores fue la sección dedicada a sus propios diseños, documentando obras comisionadas o en construcción y describiendo los elementos discretos de lo que posteriormente se llamó palladianismo. Estos elementos fueron las herramientas de creadores como Inigo Jones, que los usaron con perfecta originalidad pero reconocible deuda. El libro de Palladio fue un éxito instantáneo: publicado en italiano en 1570, circuló por toda Europa en el original y en la edición en latín de 1580. En 1625 estaba traducido al castellano, en 1650 al francés y en 1698 al alemán. Los ingleses hicieron múltiples traducciones en el siglo XVIII, pero aceptaron como canónica la de Isaac Ware de 1738, pese a que publicó el texto por un lado y los dibujos por el otro, todos juntos al final, perdiendo el didáctico orden original, donde cada imagen ilustraba un punto.

La nueva traducción de Robert Tavernor y Richard Schofield, editada en 1997 por la prensa universitaria del MIT, es en inglés contemporáneo y soluciona el problema de los dibujos, ya que usa réplicas scaneadas de los grabados originales, hechos con tacos de madera. La obra complementaria, *The Drawings of Andrea Palladio* (*Los dibujos de Andrea Palladio*), de Douglas Lewis, editada este año por Martin & St. Martin, viene a rescatar al maestro de ciertos malentendidos históricos generados, justamente, por su propia obra y estas ilustraciones.

Por ejemplo, que Palladio nos llega como un arquitecto en blanco y negro, un creador de espacios abstractos donde los motivos decorativos se instalan en muros secos y encalados. Sus alzadas nos llegan sobre planos euclidianos, fuera de cualquier contexto, una sequedad formal aumentada porque sus grabados no tienen perspectivas y usan sombreados para significar profundidad. Estas distorsiones de la realidad –o recortes: Palladio, como cualquier hijo de vecino, se adaptaba a terrenos accidentados, hacía remodelaciones y ampliaba edificios ya existentes– le dieron un potente atractivo tanto para racionalistas del Siglo de las Luces como para modernistas contemporáneos. Lewis rescata el enorme acervo de dibujos salvados por los coleccionistas de estos últimos 400 años, dibujos originales que cuentan otra historia.

Una es que los frescos que ornamentan muchos de los interiores de sus villas no fueron agregados posteriores, decoraciones encargadas por dueños de casa que no entendían las intenciones del maestro. En el libro de Lewis hay un dibujo de 1550 para un interior de la Villa Godi que muestra que Palladio planeó el fresco que luego realizó Giambattista Zelotti. Es decir, que la rica textura de interiores era parte integral de su diseño general. El libro también revela la preocupación de Palladio por el entorno urbanístico de sus trabajos, muestra dibujos no usados en los *Quatri libri* y diseños para obras nunca realizadas. Y permite comparar el rico detalle de la mano del maestro con las más despojadas imágenes de los grabados con que ilustró su libro. De ahí emerge otro Palladio, más real sobre todo porque las reproducciones son prácticamente de tamaño natural: el arquitecto dibujaba en hojas de apenas 25 centímetros de ancho, que le bastaban para explicar sus ideas a los clientes y guiar a sus trabajadores. Por desgracia, no se conservaron sus planos de obra, probablemente destruidos por el uso intensivo. ■

(*The Drawings of Andrea Palladio*, por Douglas Lewis, editado por Martin & St. Martin, 317 páginas, u$s 60.00 en Estados Unidos.)